

Dîner du réveillon de la Saint Sylvestre 2026

A partir de 21h00 jusqu'à 1h00.

From 9 :00 pm till 1 :00 am.

Coupe de champagne offerte à minuit.

Complimentary glass of champagne at midnight.

255€ (hors boissons)

255€ fixed price

OU

285€ (hors boissons) avec Caviar

Caviar Royal Siberian Baeri 25g en boîte individuelle avec blinis maison.

(Hors boissons)

€270 with Royal Siberian Baeri Caviar, 25g in an individual tin, served with homemade blinis. (excluding drinks)

Trio de mises en bouche

Gougère gratinée au fromage.

Cheese gougère, baked and lightly gratinated.

Croquette d'escargot anisée.

Aniseed snail croquette.

Toaste de saumon fumé et crème d'aneth.

Smoked salmon toast with dill cream.

Le foie gras

Belle tranche de Foie gras marbré à la mangue et romarin, brioche maison et bouquet de salade verte.

Generous slice of mango- and rosemary-marbled foie gras, served with homemade brioche and a bouquet of mixed green leaves.

Le homard

Croustillant de Homard, julienne de légumes au safran, bisque relevée au paprika fumé.

Crispy lobster, saffron-scented vegetable julienne, served with a bisque enhanced with smoked paprika.

Le filet mignon de Veau

Filet mignon de veau cuit basse température, mille-feuille de pommes de terre à la truffe et sauce morilles.

Slow-cooked veal, truffle potato mille-feuille and morel mushroom sauce.

Le fromage

Brie de Meaux truffé.

Truffled Brie de Meaux.

Le dessert

Entremets aux trois chocolats, crème anglaise et éclats de noisettes.

Three-chocolate entremet, cocoa glaze, crème anglaise and hazelnut brittle.

Café et sa mignardise

Coffee with a petit four.